



ΠΟΤ ΚΑΙ ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΙΑ Ημερομηνία:
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ **04.01.2023**

ΤΗΛ: 2262071901

FAX: 2262071903

**ΔΝΣΗ: 70° ΧΛΜ ΕΟ Αθηνών-Λαμίας,Θέση Βρύση
Ράπτη, Βαθυ Αυλίδος,Τ.Κ 32011**

info@potpan.gr

www.potpan.gr

ΠΡΟΣ: ΨΥΧΙΑΤΡΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΤΤΙΚΗΣ.

**ΘΕΜΑ: ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΩΝ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΜΑΣ ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΗΣ
ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ «ΠΑΡΟΧΗ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΨΝΑ» ΜΕ
ΚΩΔΙΚΟ 22ΔΙΑΒ000025592.**

Αξιότιμοι,

Για τεχνικούς λόγους το παρόν δεν κατέστη δυνατό να επισυναφθεί επαρκώς στην σχετική ηλ.πλατφόρμα (ύπαρξη πινάκων εντός του κειμένου). Συνεπώς, παρακαλούμε όπως διαβιβαστεί στην αρμόδια επιτροπή σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών. Επίσης παρακαλούμε όπως προβείτε στις απαραίτητες ενέργειες δημοσιότητας προκειμένου να λάβουν γνώση όλοι οι ενδιαφερόμενοι Οικονομικοί φορείς (λ.χ ανάρτηση του παρόντος στην ιστοσελίδα του Νοσοκομείου).



Εισαγωγή:

Στα πλαίσια της διαβούλευσης των Τεχνικών Προδιαγραφών για την «Παροχή Σίτισης Ασθενών και εφημερεύοντος προσωπικού του ΨΝΑ», η εταιρία μας θεώρησε χρέος της να καταθέσει δεόντως μελετημένες προτάσεις, μεταφέροντας την 10ετη εμπειρία της σε ένα από τα μεγαλύτερα σε μέγεθος έργα σίτισης Νοσοκομείων στην Ελλάδα. Παράλληλα, το συγκεκριμένο έργο είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο σε θέματα ασφάλειας και υγειονομικών συνθηκών αλλά και πολυσύνθετο στην εκτέλεση του.

Οι προτάσεις της εταιρίας μας στο πλαίσιο της υπόψη διαβούλευσης έχουν ως στόχο πρωτίστως την διασφάλιση της ασφαλούς εκτέλεσης του έργου και της σίτισης του Νοσοκομείου, αλλά παράλληλα επιτρέπουν την ανάπτυξη υγιούς και επαρκούς ανταγωνισμού αλλά και την αποφυγή άσκοπων καθυστερήσεων στην διαδικασία λόγω υποβολής προδικαστικών προσφυγών. Πριν ξεκινήσουμε τις επιμέρους αναλύσεις των σημείων που χρήζουν διευκρινήσεων παραθέτουμε ένα συνοπτικό πίνακα με τις προτάσεις της εταιρίας και τους κινδύνους που εγκυμονούν οι υφιστάμενες διατυπώσεις συγκεκριμένων όρων

Όρος Τεχνικών Προδιαγραφών (περίληψη)	Ενδεχόμενοι Κίνδυνοι/ Προβλήματα	Ανάλυση σκεπτικού
B.1.γ (ουδεμία ζημία,σελ.3 Τ.Π)	Ασάφεια του σχετικού όρου. Περαιτέρω, μη συμφωνία με τη νομολογία. Συνεπώς, κίνδυνος προσφυγών ή μη κατάθεσης καμίας παραδεκτής προσφοράς.	Βλέπε παρατήρηση 4
B.7-B.8 (Συνάφεια υπηρεσιών,σελ.4 Τ.Π)	Υψηλός Υγειονομικός κίνδυνος λόγω ανάληψης έργου από τεχνικά & επαγγελματικά ανεπαρκή φορέα. Κίνδυνος στην ασφάλεια τελικού προϊόντος και στην εκτέλεσης έργου. Ο συγκεκριμένος όρος είναι αντιφατικός με αποτέλεσμα να εμφανιστεί πρόβλημα κατά την διενέργεια της διαδικασίας (προσφυγές κ.α).	Βλέπε παρατήρηση 1
B.7-B.8 (Συνάθροιση συμβάσεων,σελ.4 Τ.Π)	Αναδιτύπωση του σχετικού όρου. Πρέπει να προκύπτει με σαφήνεια ότι η συνάθροιση αφορά συμβάσεις μικρότερης διάρκειας και όχι συμβάσεις μικρότερου αντικειμένου. Επί μη άρσης της ασάφειας θα εμφανιστούν προβλήματα κατά τη διαδικασία του διαγωνισμού (προσφυγές κλπ).	Βλέπε παρατήρηση 2
B.8 («...πλην νοσοκομειακών μονάδων...»,σελ.4 Τ.Π)	Αναδιτύπωση του σχετικού όρου. Η πραγματική έννοια δεν μπορεί να είναι παρά « <i>όχι αποκλειστικά νοσοκομειακών μονάδων</i> ». Σε άλλη περίπτωση, ο συγκεκριμένος όρος θα είναι αντιφατικός με αποτέλεσμα να εμφανιστεί πρόβλημα κατά την διενέργεια της διαδικασίας (προσφυγές/Ελσυν).	Βλέπε παρατήρηση 3
B.6 (Τεχνικός εξοπλισμός chill/cook freeze,σελ.4 Τ.Π)	Υγειονομικός κίνδυνος λόγω ανάληψης έργου από τεχνικά ανεπαρκή φορέα.	Βλέπε παρατήρηση 5



1^η Παρατήρηση:

1.1 Επί των άρθρων B.7 & B.8 των Τεχνικών Προδιαγραφών.

Η διατύπωση των άρθρων B.7 & B.8 θέτει σε κίνδυνο την ασφάλεια των γευμάτων αφού επιτρέπει την υποβολή παραδεκτής προσφοράς με επίκληση εμπειρίας ουσιωδώς διαφορετικής σε σχέση με την υπό σύναψη σύμβαση (εμπειρία που έχει προκύψει από την εκτέλεση έργων με σαφώς υποδεέστερες απαιτήσεις ασφάλειας παραγόμενων γευμάτων). Από τις υπό διαβούλευση τεχνικές προδιαγραφές προκύπτει ότι τα προμηθευόμενα γεύματα θα παράγονται με τη μέθοδο cook-freeze/cook-chill (γεύματα παραγόμενα αναγκαστικά σε βιομηχανική μονάδα που θα ψύχονται/καταψύχονται μαζικά μετά την παρασκευή τους, θα μεταφέρονται και θα αναθερμαίνονται πριν καταναλωθούν). Από την άλλη πλευρά, όμως, τα κριτήρια επαγγελματικής εμπειρίας (βλ. B.7 & B.8) επιτρέπουν την ανάληψη της σύμβασης από οικονομικούς φορείς που ΠΟΤΕ δεν έχουν εκτελέσει συμβάσεις χρησιμοποιώντας τις παραπάνω μεθόδους παραγωγής. Συνεπώς, ενδέχεται η σύμβαση να ανατεθεί σε οικονομικό φορέα που θα «δοκιμαστεί» ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ στη χρήση των παραπάνω μεθόδων. Πρέπει, ως εκ τούτου, να εξεταστεί εάν η παραπάνω επιλογή είναι ικανή να εξασφαλίσει τα απαιτούμενα standards ασφάλειας για την καλή εκτέλεση της σύμβασης.

Τί επιτρέπει η υφιστάμενη διατύπωση των παρ. B.7 & B.8:

Επιτρέπει την ανάληψη της σύμβασης από επιχειρήσεις που έχουν αναλάβει αποκλειστικά συμβάσεις λειτουργίας εστιατορίων/μαγειρείων εγκαταστημένων εντός του τόπου παράδοσης των γευμάτων (Νοσοκομεία).

Στον κάτωθι πίνακα παρουσιάζονται οι επιμέρους εργασίες που διαφοροποιούν τη μέθοδο παραγωγής cook-freeze/cook-chill και ,παράλληλα, αξιολογείται η επιρροή τους στην ασφάλεια των παραδιδόμενων γευμάτων.



Επιμέρους εργασίες που συναντώνται αποκλειστικά στη μέθοδο cook-freeze/chill και απουσιάζουν από τις συμβάσεις λειτουργίας εστιατορίων/μαγειρείων	Αξιολόγηση της κρισιμότητας των εργασιών
Παραγωγή των γευμάτων σε βιομηχανική μονάδα	Η καλή λειτουργία της βιομηχανικής μονάδας δεν εξαρτάται μόνο από την επάρκεια των μηχανημάτων της. Απαιτεί την ύπαρξη έμπειρων στελεχών ικανών να διαγιγνώσκουν τυχόν αστοχίες στη λειτουργία των μηχανημάτων και να τις προλαμβάνουν.
Μεριδοποίηση των γευμάτων σε κατάλληλους περιέκτες	Η παραπάνω διαδικασία εξασφαλίζει την υγειονομικά ασφαλή «ζωή» του γεύματος πριν τη διαδικασία κατανάλωσης. Η μη εξοικείωση του οικονομικού φορέα με την παραπάνω διαδικασία είναι ικανή να οδηγήσει σε αστοχίες κατά τη διαδικασία σφραγίσεως/μεριδοποίησης. Οι οποίες αστοχίες είναι ικανές να καταστήσουν τα γεύματα μη ασφαλή από υγειονομική άποψη.
Ψύξη/κατάψυξη των γευμάτων	Η παραπάνω διαδικασία είναι εξαιρετικά κρίσιμη και τεχνικά σύνθετη εν όψει του ότι διενεργείται από μηχανήματα ακριβείας αλλά και κατάλληλα εκπαιδευμένο και έμπειρο προσωπικό. Η καλή γνώση της λειτουργίας των παραπάνω μηχανημάτων είναι απαραίτητη για την πρόληψη τυχόν αστοχιών.
Αποθήκευση γευμάτων υπό συνθήκες ψύξης	Η λειτουργία της αποθήκης/κατάψυξης διενεργείται από προσωπικό που φέρει μηχανολογικές γνώσεις και δεξιότητες ώστε να αντιμετωπίζονται/επιλύονται άμεσα τυχόν αυξομειώσεις της θερμοκρασίας της αποθήκης/κατάψυξης. Τυχόν μη διατήρηση των απαιτούμενων θερμοκρασιών (λόγω τεχνικού σφάλματος ή αβλεψίας του ανθρώπινου παράγοντα) είναι εξαιρετικά επικίνδυνη από υγειονομική άποψη.
Διανομή/μεταφορά με τη χρήση φορητών-ψυγείων	Το προσωπικό που μεταφέρει τα γεύματα και η επιχείρηση που το εποπτεύει πρέπει να έχουν ξανα-αντιμετωπίσει προβλήματα που παρουσιάζονται κατά τη μεταφορά (λχ έκτακτες καθυστερήσεις, ιδιαίτερες θερμοκρασιακές συνθήκες του περιβάλλοντος χώρου) και να γνωρίζουν την επιρροή που αυτά έχουν στην ασφάλεια των γευμάτων, ώστε να προβαίνουν στους κατάλληλους χειρισμούς.
Διαδικασία Αναθέρμανσης	Η εμπειρία του προσωπικού που διεξάγει την αναθέρμανση και της επιχείρησης που το εποπτεύει πρέπει να είναι αυξημένη προκειμένου να αντιμετωπίζονται αστοχίες κατά τη σχετική διαδικασία.



1.2 Ανάλυση σκεπτικού:

Κατά πάγια πρακτική στους σχετικούς διαγωνισμούς ορίζεται ότι οι προηγούμενες συμβάσεις πρέπει να ανταποκρίνονται στη μέθοδο παραγωγής που υιοθετεί η αναθέτουσα αρχή στο πλαίσιο της προς σύναψη σύμβασης, βλ. σχετικά τις κάτωθι διακηρύξεις:

- α. ΑΔΑΜ:21PROC008518148 διακήρυξη του ΟΠΕΚΑ.
- β. ΑΔΑΜ:20PROC007137757 διακήρυξη του ΟΠΕΚΑ.
- γ. ΑΔΑΜ:21PROC008121749 διακήρυξη του Υπ. Μεταναστευτικής Πολιτικής.
- δ. ΑΔΑΜ:22PROC011892031 διακήρυξη του Γεν. Ογκ/κού Νοσοκομείου Κηφισιάς.
- ε. ΑΔΑΜ: 22PROC010301097 διακήρυξη του ΠΓΝΘ ΑΧΕΠΑ.

Προκύπτει, λοιπόν ότι οι Αναθέτουσες Αρχές απαιτούν από τους υποψήφιους Οικονομικούς φορείς να αποδείξουν ότι διαθέτουν εμπειρία στην ίδια μέθοδο παραγωγής με τις προδιαγραφές της υπό σύναψη σύμβασης. Το παραπάνω είναι εύλογο διότι, σε αντίθετη περίπτωση, ελλοχεύει ο κίνδυνος όπως επιλεγεί Οικονομικός Φορέας ο οποίος για πρώτη φορά θα κληθεί να υλοποιήσει συγκεκριμένη μέθοδο παραγωγής στο έργο που αυτός ανέλαβε απλώς και μόνο επειδή διαθέτει γενική εμπειρία παρασκευής γευμάτων. Η διατύπωση της παραγράφου Β.7 είναι γενική, χωρίς ιδιαίτερη αναφορά στην υποχρέωση απόδειξης εμπειρίας συναφούς με την υπό σύναψη σύμβαση (cook chill/cook freeze).

Το παραπάνω επιτρέπει σε Οικονομικούς Φορείς που στερούνται πολύτιμης τεχνογνωσίας όπως υποβάλλουν παραδεκτή προσφορά με αποτέλεσμα να κληθούν στην συνέχεια να υλοποιήσουν το σύνθετο έργο του ΨΝΑ στο οποίο και θα εφαρμόσουν για πρώτη φορά στην πράξη τα οριζόμενα στις Τεχνικές Προδιαγραφές (δηλ. παραγωγή σε κεντρική μονάδα με την μέθοδο cook chill/cook freeze, διανομή με μηχανοκίνητα μέσα, αναθέρμανση κ.α.).



Προκειμένου να στηρίξουμε τον παραπάνω ισχυρισμό μας σκόπιμο κρίνουμε να παραθέσουμε μία συνοπτική ανάλυση τρόπων και των αντίστοιχων μεθόδων παραγωγής γευμάτων προς άρση των παρεξηγήσεων που γεννά η χρήση τεχνικών όρων. Συνοπτικά εντοπίζουμε 2 τρόπους εκτέλεσης έργου και 3 μεθόδους παραγωγής γευμάτων ως εξής:

Τρόποι εκτέλεσης έργου

- α. Επιτόπου στον τόπο εκτέλεσης του έργου
- β. Απομακρυσμένα με χρήση βιομηχανικής μονάδας

Μέθοδοι παραγωγής

- α. Cook & Serve
- β. Cook & Chill
- γ. Cook & Freeze

A. ΕΠΙΤΟΠΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:

Ο συγκεκριμένος τρόπος αφορά στην παραγωγή και διάθεση των γευμάτων επιτόπου στον τόπο εκτέλεσης του έργου, δηλαδή την λειτουργία κουζίνας εντός των χώρων του αποδέκτη/πελάτη (πχ λειτουργία κουζίνας νοσοκομείου).

Στον συγκεκριμένο τρόπο παραγωγής γευμάτων διακρίνουμε πέντε βασικά στάδια:

- α. Παραλαβή α' υλών.
- β. Προετοιμασία α' υλών.
- γ. Μαγείρεμα.
- δ. Μεριδοποίηση γευμάτων σε κατάλληλα σκεύη (πιάτα).
- ε. Διανομή γευμάτων με χρήση προσωπικού (τραπεζοκομία) χωρίς χρήση μηχανοκίνητων μέσων.

Με τον συγκεκριμένο τρόπο παραγωγής η μοναδική ,τεχνικά εφικτή, μέθοδος παραγωγής είναι η μέθοδος cook & serve.Τούτο συμβαίνει διότι:

- α. Οι μέθοδοι παραγωγής cook & chill ή/και cook & freeze προϋποθέτουν την χρήση εξειδικευμένου μηχανολογικού εξοπλισμού ιδιαίτερα μεγάλης εγκατεστημένης κινητήριας ισχύος (ψυκτικά συγκροτήματα, τούνελ ψύξης



κλη) ο οποίος απαντάται μόνο σε κατάλληλα αδειοδοτημένες βιομηχανικές μονάδες.

β. Οι μέθοδοι παραγωγής cook & chill ή/και cook & freeze προϋποθέτουν την μεριδοποίηση και συσκευασία γευμάτων σε ατομικούς περιέκτες, πράγμα που απαιτεί εξειδικευμένο μηχανολογικό εξοπλισμό (κλειστική/συσκευαστική μηχανή) ο οποίος απαντάται μόνο σε κατάλληλα αδειοδοτημένες βιομηχανικές μονάδες.

Περαιτέρω, σύμφωνα με το «Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων» του ΕΦΕΤ, σελ.62 το σερβίρισμα των τροφίμων που έχουν παραχθεί άμεσα (cook & serve) εγκυμονεί σοβαρούς κινδύνους όπως : «...ο πολλαπλασιασμός των παθογόνων βακτηρίων (εξαιτίας του παρατεταμένου χρόνου παραμονής σε θερμοκρασίες κατάλληλες για την ανάπτυξή τους), και η επιμόλυνση από τους χειριστές, τον εξοπλισμό, και τα σκεύη...τα ανοικτά τρόφιμα, κινδυνεύουν επιπλέον από τον καταναλωτή, ο οποίος δεν είναι εύκολο να ελεγχθεί...Οι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται με ταχύτετους ρυθμούς σε θερμοκρασίες που περιλαμβάνονται στην «επικίνδυνη ζώνη» ανάπτυξης των μικροβίων, δηλαδή σε τρόφιμα τα οποία βρίσκονται σε θερμοκρασίες ανάμεσα στους 5 °C και στους 60 °C. Είναι απαραίτητο, για να αποφευχθεί ο πολλαπλασιασμός των μικροβίων και κατά συνέπεια μία πιθανή τροφική δηλητηρίαση, να τηρούνται οι παρακάτω χρόνοι για το σερβίρισμα και τη κατανάλωση των ευπαθών τροφίμων...».

Συνεπώς, από το συνδυασμό των παραπάνω προκύπτει:

α. Τα γεύματα που παράγονται με χρήση της μεθόδου cook & serve απαιτούν συγκεκριμένους χειρισμούς για την αποφυγή επιμόλυνσης καθώς και ταχεία διανομή από την στιγμή της παραγωγής τους προκειμένου να είναι ασφαλή προς κατανάλωση.

β. Προσωπικό που έχει εμπλακεί σε έργο επιτόπου παραγωγής γευμάτων cook & serve στερείται ,σε σχέση με το προσωπικό που έχει εμπλακεί σε έργο με



χρήση βιομηχανικής μονάδας (cook & chill/cook & freeze), της εμπειρίας και τεχνογνωσίας στην χρήση εξειδικευμένου εξοπλισμού.

γ. Προσωπικό που έχει εμπλακεί σε έργο επιτόπου παραγωγής γευμάτων cook & serve στερείται ,σε σχέση με το προσωπικό που έχει εμπλακεί σε έργο με χρήση βιομηχανικής μονάδας (cook & chill/cook & freeze), της γνώσης των διαδικασιών του ΕΦΕΤ αναφορικά με την τήρηση των χρόνων ψύξης, κατάψυξης, αποθήκευσης και αναθέρμανσης των γευμάτων.

δ. Η εκτέλεση έργου επιτόπου στον τόπο παράδοσης των γευμάτων με χρήση κουζίνας Νοσοκομείου δεν εμπεριέχει ουσιώδη στάδια παραγωγικής διαδικασίας ,άρα και τεχνογνωσία, όπως η παραγωγή γευμάτων σε βιομηχανική μονάδα. Σε έργο επιτόπου παραγωγής γευμάτων δεν περιλαμβάνονται τα στάδια της συσκευασίας των γευμάτων σε κατάλληλους ατομικούς περιέκτες, της ψύξης/κατάψυξης, της αποθήκευσης,της διανομής με κατάλληλα μηχανοκίνητα μέσα και της αναθέρμανσης τους προ της διανομής τους στους ασθενείς.

Β.ΑΠΟΜΑΚΡΥΣΜΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ:

Ο συγκεκριμένος τρόπος αφορά στην παραγωγή των γευμάτων σε κατάλληλα εξοπλισμένη βιομηχανική μονάδα,στην συσκευασία αυτών σε κατάλληλους περιέκτες, την ψύξη/κατάψυξη/αποθήκευση και τέλος την διανομή τους στον τόπο εκτέλεσης του έργου με χρήση μηχανοκίνητων μέσων.

Στον συγκεκριμένο τρόπο παραγωγής γευμάτων διακρίνουμε κατά μέγιστο δέκα βασικά στάδια:

- α. Παραλαβή α' υλών.
- β. Προετοιμασία α' υλών.
- γ. Μαγείρεμα.
- δ. Μεριδοποίηση γευμάτων σε κατάλληλους ατομικούς περιέκτες.
- ε. Συσκευασία γευμάτων με χρήση κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού.

στ. Ψύξη/Κατάψυξη γευμάτων (cook chill/cook freeze) με χρήση κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού ή προώθηση των γευμάτων προς φόρτωση σε κατάλληλα μηχανοκίνητα μέσα (cook & serve).

ζ. Αποθήκευση γευμάτων υπό συνθήκες ψύξης ή/και κατάψυξης (αφορά μόνο μεθόδους cook chill/cook freeze)

η. Διανομή/μεταφορά γευμάτων με χρήση κατάλληλων μηχανοκίνητων μέσων.

θ. Αναθέρμανση γευμάτων (αφορά μόνο μεθόδους cook chill/cook freeze).

ι. Διανομή γευμάτων με χρήση προσωπικού του αναδόχου ή του πελάτη χωρίς μηχανοκίνητα μέσα.

Με τον συγκεκριμένο τρόπο παραγωγής ,τεχνικά εφικτές, είναι όλες οι μέθοδοι παραγωγής (cook & serve/cook & chill/cook & freeze). Προκύπτει, δηλαδή, σύμφωνα με την παραπάνω ανάλυση, ότι, ο τρόπος παραγωγής με χρήση βιομηχανικής μονάδας και μια εκ' των μεθόδων (cook chill/freeze) εμπεριέχει διπλάσια στάδια παραγωγής σε σχέση με την παραγωγή γευμάτων επιτόπου στον τόπο εκτέλεσης του έργου (cook serve). Περαιτέρω, στο «Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων» του ΕΦΕΤ, σελ.56 αναφέρεται ότι: *«...Τα τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας μετά την προετοιμασία ή την θερμική επεξεργασία τους, πρέπει να ψυχθούν γρήγορα σε θερμοκρασίες οι οποίες θα τα εξασφαλίσουν από την ανάπτυξη μικροοργανισμών που επιβίωσαν του μαγειρέματος...»* , ενώ στην σελ. 58 αναφέρεται ότι: *«...8.1.4 Συστήματα Cook-chill, cook-freeze Η χρήση αυτών των μεθόδων για την προετοιμασία τροφίμων διευκολύνει ιδιαίτερα επιχειρήσεις catering ή επιχειρήσεις που σιτίζουν σε χώρους που απέχουν από τους χώρους προετοιμασίας των γευμάτων, για παράδειγμα, γεύματα αεροπλάνων, σχολείων και νοσοκομείων. Στις περιπτώσεις αυτές, είναι πρακτικά αδύνατον να μαγειρεύονται τα τρόφιμα και στην συνέχεια να διατηρούνται ζεστά μέχρι τη στιγμή της διάθεσης τους. Με τα συστήματα cook-chill και cook-freeze, τα τρόφιμα προετοιμάζονται σε μία κεντρική εγκατάσταση*



όπου γίνεται σχολαστικό μαγείρεμα και μοίρασμα σε μικρές ποσότητες-μερίδες υπό αυστηρές συνθήκες υγιεινής... Cook-chill: Τα τρόφιμα ψύχονται σε θερμοκρασία μεταξύ 1 και 3 °C μέσα σε 2 ώρες από την παρασκευή τους και διατηρείται στο ψυγείο, σ' αυτήν την θερμοκρασία μέχρι την στιγμή της διανομής. Θα πρέπει να επαναθερμανθούν μέσα σε 2 ώρες από την άφιξη στο χώρο που θα καταναλωθούν. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό τους θα πρέπει να φτάσει τους 70 ° για τουλάχιστον 2 λεπτά. Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να καταναλωθούν εντός 5 ημερών, συμπεριλαμβανομένης της ημέρας παρασκευής. Αν αυτές οι οδηγίες ακολουθηθούν, δεν υπάρχει φόβος τροφικής δηλητηρίασης. Το βακτήριο *Listeria monocytogenes* αποτελεί κίνδυνο για τα cook-chill γεύματα, καθώς έχει την ικανότητα να αναπτύσσεται σε θερμοκρασίες ψύξης. Γι' αυτό το λόγο, θα πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες για την αποθήκευση, καθώς και οι ημερομηνίες λήξης και οι οδηγίες επαναθέρμανσης. Σχολαστική επαναθέρμανση των τροφίμων θα σκοτώσει τα κύτταρα της *L. monocytogenes*. Cook-freeze: Το τρόφιμο καταψύχεται πολύ γρήγορα σε θερμοκρασία -18 °C και διατηρείται σ' αυτήν τη θερμοκρασία μέχρι τη χρήση του. Όταν επαναθερμαίνεται, η θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου πρέπει να φτάσει τους 70 °C για τουλάχιστον 2 λεπτά. Οποιοδήποτε σύστημα και αν χρησιμοποιείται, τα τρόφιμα που επαναθερμάνθηκαν και δεν καταναλώθηκαν, απορρίπτονται...».

Συνεπώς, από το συνδυασμό των παραπάνω προκύπτει:

α. Ο τρόπος παραγωγής γευμάτων με χρήση απομακρυσμένης βιομηχανικής μονάδας εξασφαλίζει ανώτερες συνθήκες ασφάλειας παραγόμενων τροφίμων αφού, γεύματα παραχθέντα με την μέθοδο cook & chill έχουν αφενός ένα έξτρα περιθώριο δυο (2) ωρών προ ενάρξεως της διαδικασίας αναθέρμανσης στον τόπο όπου αυτά παραδίδονται αφετέρου, εφόσον, η διαδικασία αναθέρμανσης πραγματοποιηθεί σωστά εξαλείφεται ο κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης.



β. Η εκτέλεση έργου απομακρυσμένα με χρήση βιομηχανικής μονάδας εμπεριέχει σαφώς περισσότερα στάδια παραγωγικής διαδικασίας (διπλάσια) σε σχέση με την επιτόπου εκτέλεση του έργου με χρήση κουζίνας Νοσοκομείου. Η υλοποίηση έργου με περισσότερα στάδια παραγωγικής διαδικασίας αποδίδει στον οικονομικό φορέα πολύτιμη τεχνογνωσία στην χρήση εξειδικευμένου μηχανολογικού εξοπλισμού, γνώση διαδικασιών ασφάλειας και υγιεινής γευμάτων σε συνθήκες ψύξης/κατάψυξης/αναθέρμανσης ήτοι υπέρτερη επαγγελματική ικανότητα. Συνεπώς, η επίκληση εμπειρίας εκτέλεσης έργων με την μέθοδο της επιτόπου παραγωγής γευμάτων συνιστά υποδεέστερη τεχνική και επαγγελματική ικανότητα σε σχέση με την εκτέλεση έργου με χρήση απομακρυσμένης βιομηχανικής μονάδας (όπως δηλαδή το αντικείμενο της υπό σύναψη σύμβασης), δηλαδή, εκ των πραγμάτων εμπειρία που εμπίπτει σε ουσιωδώς διαφορετικό αντικείμενο.

γ. Παραπάνω έγινε η ανάλυση και σύγκριση μεταξύ παραγωγής γευμάτων με χρήση κεντρικής μονάδας σε σχέση με την χρήση επιτόπου κουζίνας. Ειδικότερα στην περίπτωση χρήσης κεντρικής μονάδας παραγωγής αναφέραμε ότι μπορούν να εφαρμοστούν και οι τρεις προαναφερθείσες μέθοδοι παραγωγής (cook serve, cook chill, cook freeze). Όμως, όπως αναλύσαμε και εκθέτουμε και στον παρακάτω πίνακα, οι μέθοδοι cook chill και cook freeze εμπεριέχουν διπλάσια στάδια παραγωγής σε σχέση με την μέθοδο cook serve και απαιτούν πολύ μεγαλύτερη εμπειρία εκτέλεσης των διαδικασιών και τήρησης υγειονομικών κανόνων. Βεβαίως η συνθετότητα αυτή προσδίδει μεγαλύτερη αξία στην υγειονομική ασφάλεια της διαδικασίας και έτσι οι μέθοδοι αυτοί (cook chill/cook freeze) αποτελούν ασφαλέστερες επιλογές σε σχέση με την μέθοδο cook serve.

Στον παρακάτω πίνακα αποτυπώνονται συνοπτικά τα προλεχθέντα:

Στάδιο Παραγωγής	Στάδιο Παραγωγής Αναλυτικά	Έργα με χρήση μονάδας (cook chill/cook freeze)	Έργα επιτόπου παραγωγής γευμάτων (cook serve)	Κίνδυνος ασφάλειας (Εγγχ.ΕΦΕΤ)
ΠΑΡΑΛΑΒΗ	Παραλαβή α' υλών	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Προετοιμασία α' υλών	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Μαγείρεμα	ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Μεριδοποίηση γευμάτων σε σκεύη πιάτα	ΟΧΙ	ΝΑΙ*	ΝΑΙ*
	Μεριδοποίηση γευμάτων σε περιέκτες	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Συσκευασία γευμάτων με χρήση κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
ΨΥΞΗ/ΚΑΤΑΨΥΞΗ	Ψύξη/Κατάψυξη γευμάτων (cook chill/cook freeze) με χρήση κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	Αποθήκευση γευμάτων υπό συνθήκες ψύξης ή/και κατάψυξης	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
ΔΙΑΝΟΜΗ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Διανομή/μεταφορά γευμάτων με χρήση κατάλληλων μηχανοκίνητων μέσων	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ	Αναθέρμανση γευμάτων	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΝΤΟΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ	Διανομή γευμάτων (Τραπεζοκομία)	ΟΧΙ	ΝΑΙ*	ΝΑΙ*
	Διανομή γευμάτων (Αναθερμασμένα γεύματα)	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ

*Σύμφωνα με το εγχειρίδιο του ΕΦΕΤ η παραγωγή γευμάτων με χρήση κουζίνας εμπεριέχει κινδύνους ασφάλειας τροφίμων στα παραπάνω στάδια



Συνοψίζοντας τα παραπάνω και για να γίνουν κατανοητοί οι ισχυρισμοί μας θα χρησιμοποιήσουμε ένα απλό παράδειγμα το οποίο αποδεικνύει τους υγειονομικούς κινδύνους που εγκυμονεί η διατύπωση του άρθρου 7B:

Έστω, οικονομικός φορέας ο οποίος ,την τελευταία τριετία, έχει υλοποιήσει συμβάσεις σίτισης σε Νοσοκομειακές μονάδες με χρήση της μεθόδου της επιτόπου παραγωγής γευμάτων στις εγκαταστάσεις του αποδέκτη (χρήση κουζίνας Νοσοκομείου). Σύμφωνα, με την υφιστάμενη διατύπωση ο συγκεκριμένος φορέας μπορεί να υποβάλλει παραδεκτή προσφορά παρά το γεγονός ότι δεν διαθέτει (και δεν αποδεικνύει) εξειδικευμένη εμπειρία στο ίδιο αντικείμενο της υπό ανάθεση σύμβασης.

Συνεπώς,ο παραπάνω φορέας διαθέτει μηδενική πραγματική αποδεδειγμένη εμπειρία:

- α. Στην παραγωγή γευμάτων με χρήση κεντρικής μονάδας παραγωγής και ενός εκ των συστημάτων cook chill/cook freeze.
- β. Στην συσκευασία των γευμάτων σε κατάλληλους περιέκτες.
- γ. Στην διανομή γευμάτων με κατάλληλα μηχανοκίνητα μέσα.
- δ. Στην αναθέρμανση των γευμάτων.

Ο παραπάνω Οικονομικός φορέας,θα μπορέσει, ενδεχομένως, να αναδειχθεί ανάδοχος του έργου και άρα να υπονομεύσει την ασφάλεια και υγιεινή των παραγόμενων γευμάτων αφού θα κληθεί για πρώτη φορά να εφαρμόσει στην πράξη τις ιδιαίτερες τεχνικές των μεθόδων cook chill/cook freeze. Με άλλα λόγια, οικονομικός φορέας, που διαθέτει εμπειρία μόνο στην υλοποίηση έργων με χρήση κουζίνας Νοσοκομείου χωρίς ουδεμία εξειδίκευση στις ιδιαίτερες απαιτήσεις των μεθόδων cook chill/cook freeze μπορεί να υποβάλλει παραδεκτή προσφορά επικαλούμενος εμπειρία σε ουσιωδώς διαφορετικό φυσικό αντικείμενο σε σχέση με την υπό σύναψη σύμβαση. Περαιτέρω, τονίζουμε ότι η κατοχή από τον Οικονομικό Φορέα της μονάδας παραγωγής γευμάτων και



μόνο δεν συνιστά από μόνο του ικανό στοιχείο προκειμένου για την διάγνωση της τεχνικής και επαγγελματικής ικανότητας. Δηλαδή, η κατοχή της μονάδας παραγωγής γευμάτων δεν συνιστά συμπληρωματικό ,με την εμπειρία εκτέλεσης έργων, στοιχείο αλλά αντίθετα αδιαίρετο και ουσιαστικό στοιχείο αυτής μέσω της απόδειξης επιτυχούς χρήσης της στην υλοποίηση συναφών έργων. Θα πρέπει, δηλαδή, ο υποψήφιος Οικονομικός φορέας να μπορέσει να αποδείξει και την χρήση της μονάδας παραγωγής γευμάτων στην εκτέλεση έργων Νοσοκομείων με μία εκ των μεθόδων cook chill/cook freeze.

2η Παρατήρηση:

2.1 Επί των όρων B.7 & B.8 των Τεχνικών Προδιαγραφών:

Πρέπει να διευκρινισθεί που αναφέρεται ο όρος «αθροιστικά». Φαίνεται ότι το «αθροιστικά» έχει την έννοια ότι επιτρέπει (α) τη συνάθροιση περισσότερων συμβάσεων μικρότερης διάρκειας (δηλαδή την συνάθροιση συμβάσεων με διάρκεια μικρότερη του 12μηνου) και όχι (β) τη συνάθροιση περισσότερων συμβάσεων μικρότερου αντικειμένου (δηλ. τη συνάθροιση συμβάσεων όπου οι σιτιζόμενοι είχαν αριθμό μικρότερο των 500). Θεωρούμε ότι η ορθή ερμηνεία είναι αυτή της περίπτωσης (α) (βλέπε άλλωστε και τη διακήρυξη του ΨΝΑ υπ. αριθμ.125.22 «Παροχή υπηρεσιών καθαριότητας» που υιοθετεί την υπό (α) εκδοχή). Παρακαλούμε, όπως επιβεβαιώσετε.

2.2 Ανάλυση σκεπτικού:

Σε περίπτωση που δεν αρθεί η παραπάνω ασάφεια θα μπορεί να υποστηριχθεί ότι η διακήρυξη επιτρέπει τη συνάθροιση μικρότερων σε αντικείμενο συμβάσεων. Τούτο, όμως, μπορεί να οδηγήσει σε παράλογα αποτελέσματα: πχ να συμμετάσχουν οικονομικοί φορείς που έχουν παράσχει σε μία σύμβαση μόνο γεύμα και σε άλλη σύμβαση μόνο δείπνο ή να



συμμετάσχουν οικονομικοί φορείς που συναθροίζουν πολλές συμβάσεις με μικρό αριθμό ατόμων.

Για να γίνει κατανοητός ο παραπάνω ισχυρισμός μας θα χρησιμοποιήσουμε ένα απλό παράδειγμα για τον όρο B.7 (το οποίο αναλογικά ισχύει και για τον B.8). Έστω, οικονομικός φορέας ο οποίος, την τελευταία τριετία, έχει υλοποιήσει συμβάσεις σίτισης σε πολλές μικρές κλινικές (π.χ 10 κλινικές των 50 ασθενών έκαστη και για βραχύ χρονικό διάστημα του 1 & 1/2 μήνα) με όλες τις διαθέσιμες τεχνικές και μεθόδους. Στο παράδειγμα αυτό ο υποψήφιος φορέας μπορεί να υποβάλλει παραδεκτή προσφορά παρά το γεγονός ότι η μεγαλύτερη σύμβαση που θα έχει εκτελέσει θα υπολείπεται σε πολύ μεγάλο βαθμό του μεγέθους και της πολυπλοκότητας της υπό σύναψη σύμβασης η οποία αφορά την σίτιση 1.000 και πλέον ασθενών ημερησίως. Με άλλα λόγια φορέας που έχει εκτελέσει έργο μεγέθους και πολυπλοκότητας ποσοστού 5% με την υπό σύναψη σύμβαση (50/1.000 ασθενείς) μπορεί να υποβάλλει παραδεκτή προσφορά αφού θα συναθροίσει δέκα (10) τέτοιες συμβάσεις προκειμένου να συμπληρώσει το ελάχιστο όριο των 500 ατόμων ημερησίως. Περαιτέρω, η πάγια πρακτική επιτάσσει όπως ζητείται η απόδειξη επιτυχούς υλοποίησης όμοιας με την υπό δημοπράτηση σύμβασης σε ένα ποσοστό αυτής (π.χ 50%). Δηλαδή, να προκύπτει λ.χ η σίτιση 500 τουλάχιστον ασθενών για τουλάχιστον 12 μήνες. Περαιτέρω, το Νοσοκομείο σας ορθώς και προς όφελος του ανταγωνισμού έχει επιλέξει να μην ζητήσει την απόδειξη εκτέλεσης έργων που αφορούν στην σίτιση ασθενών με παροχή δεκατιανού, μεσημεριανού, απογευματινού, βραδινού και προ του ύπνου (δηλαδή 5 γεύματα ημερησίως όπως στην υπό σύναψη σύμβαση) αλλά να περιοριστεί στην απόδειξη εκτέλεσης έργων που αφορούν στην σίτιση ασθενών με παροχή μόνο μεσημεριανού και βραδινού (δηλαδή 2 γεύματα ημερησίως). Όμως η παραπάνω πρόβλεψη (δηλ. της απαίτησης υλοποίησης έργων με 2 γεύματα ημερησίως) σε συνδυασμό με την πρόβλεψη περί συνάθροισης συμβάσεων καθιστά το



τιθέμενο κριτήριο εντελώς μη αντιπροσωπευτικό του μεγέθους, της πολυπλοκότητας και τελικά του ίδιου του αντικειμένου της υπό ανάθεση σύμβασης. Τέλος, ο βασικός κίνδυνος που ελλοχεύει ,σύμφωνα με το παράδειγμα που αναπτύξαμε, είναι η επίκληση εκ μέρους των υποψήφιων οικονομικών φορέων συμβάσεων εντελώς διαφορετικών με την φύση και το αντικείμενο του έργου (π.χ συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης σε μονάδες φροντίδας ηλικιωμένων). Σύμφωνα με την κοινή πείρα και το ισχύον θεσμικό πλαίσιο με τον όρο «Νοσοκομεία» νοούνται εξειδικευμένες εγκαταστάσεις παροχής υπηρεσιών δευτεροβάθμιας ή/και τριτοβάθμιας φροντίδας υγείας οι οποίες διαθέτουν ένα εύλογο κρίσιμο μέγεθος κλινών άρα και εξυπηρετούμενων ασθενών (π.χ παραπάνω από 150 κλίνες σε ένα μικρό Περιφερειακό Νοσοκομείο). Άλλωστε παρόμοια πρόβλεψη για εμπειρία που προκύπτει από την εκτέλεση εργασιών αντίστοιχου μεγέθους -και όχι συνάθροισης συμβάσεων- υπάρχει και στην αριθ.125.22 διακήρυξη σας με θέμα «ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΟΙΚΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΝΩ ΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ ΤΗ ΣΥΜΦΕΡΟΤΕΡΗ ΑΠΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΑΠΟΨΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΑΣΕΙ ΤΙΜΗΣ (ΧΑΜΗΛΟΤΕΡΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΤΙΜΗ) ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΣΥΝΕΡΓΕΙΟΥ/ΣΥΝΕΡΓΕΙΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΕΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΤΟΥ ΨΝΑ, ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΧΩΡΟΥ ΑΥΤΩΝ ΓΙΑ ΔΥΟ (2) ΕΤΗ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΡΟΑΙΡΕΣΗΣ ΕΝΟΣ (1) ΕΤΟΥΣ ΑΚΟΜΗ, ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑΣ ΔΑΠΑΝΗΣ 9.650.000,00 € (ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΦΠΑ), ΠΙΣΤΩΣΕΙΣ 2022-2023- 2024-2025» όπου στο αρ.2.2.6 αυτής προβλέπεται: «...Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, οι οικονομικοί φορείς απαιτείται επί ποινή αποκλεισμού να έχουν εκτελέσει αποδεδειγμένα μέσω βεβαιώσεων καλής εκτέλεσης τρία (3) τουλάχιστον έργα αντίστοιχων υπηρεσιών καθαριότητας κατά τα έτη 2019, 2020, 2021 και έως την ημερομηνία υποβολής



προσφορών σε νοσηλευτικά ιδρύματα με τουλάχιστον 350 νοσηλευτικές κλίνες...».

3^η Παρατήρηση:

3.1 Επι του άρθρου Β.8 των Τεχνικών Προδιαγραφών:

Παρακαλούμε όπως επιβεβαιώσετε ότι αρκεί για την πλήρωση των παρ. Β.7 & Β.8 η επίκληση περισσότερων της μίας συμβάσεων από νοσοκομεία, χωρίς να απαιτείται η επίκληση συμβάσεων σε άλλους φορείς. Πράγματι, εν όψει και του αντικειμένου της σύμβασης (παροχή υπηρεσιών σίτισης σε νοσοκομείο), θα ήταν παράλογο να αποκλείεται ένας οικονομικός φορέας που έχει εκτελέσει υπηρεσίες 24 μηνών σε νοσοκομειακή μονάδα 500 ατόμων και να γίνεται δεκτός οικονομικός φορέας που έχει εμπειρία 12 μηνών σε νοσοκομειακή μονάδα και άλλους 12 μήνες σε άλλον οργανισμό. Για την αποφυγή του παραπάνω οξύμωρου καλό θα ήταν να επαναδιατυπωθεί η παρ. Β.8 ως εξής: «Βεβαιώσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης και από άλλους (όχι αποκλειστικά νοσοκομειακών μονάδων) φορείς οργανισμούς.

3.2 Ανάλυση σκεπτικού:

Για να γίνει κατανοητός ο παραπάνω ισχυρισμός μας παραθέτουμε ένα απλό παράδειγμα: Υποθέτουμε δύο εταιρίες που συμμετέχουν στην διεκδίκηση του διαγωνισμού. Η Εταιρία Α εξειδικευμένη σε catering Νοσοκομείων (με 15 συμβάσεις πολυσύνθετων έργων σε νοσοκομεία) και η Εταιρία Β που έχει υλοποιήσει συνολικά δύο συμβάσεις σίτισης (1 σε Νοσοκομείο και 1 σε εκπαιδευτικό Ίδρυμα). Χωρίς αναδιατύπωση του όρου γεννιέται το οξύμωρο να μην μπορεί η Εταιρία Α να υποβάλλει παραδεκτή προσφορά στο πλαίσιο της υπόψη διαδικασίας ενώ η εταιρία Β να μπορεί.



4^η Παρατήρηση:

4.1 Επί του άρθρου Β1γ των Τεχνικών Προδιαγραφών.

Α. Στην παράγραφο Β1.(γ) ορίζεται ότι από τις οικονομικές καταστάσεις των υποψηφίων κατά την τελευταία τριετία δεν πρέπει να προκύπτει «ουδεμία ζημία». Το παραπάνω εδάφιο πρέπει να διευκρινισθεί εν όψει του ότι δεν προκύπτει εάν αρκεί ο μέσος όρος των αποτελεσμάτων χρήσης κατά την τελευταία τριετία να μην εμφανίζει ουδεμία ζημία ή εάν επιβάλλεται ο υποψήφιος να μην έχει εμφανίσει καμία ζημιογόνα χρήση κατά την τελευταία τριετία. Το ορθό είναι να ορισθεί ρητά ότι για την παραδεκτή συμμετοχή στον διαγωνισμό αρκεί «ο μέσος όρος των αποτελεσμάτων χρήσης κατά την τελευταία τριετία (2021,2020,2019) να μην εμφανίζει ουδεμία ζημία».

Β. Σε κάθε περίπτωση, δεν νομίζουμε ότι η κερδοφορία μιας επιχείρησης στον κλάδο τροφίμων τα τελευταία χρόνια είναι και ο κατάλληλος δείκτης απόδειξης της φερεγγυότητας της στο πλαίσιο του συγκεκριμένου έργου. Τούτο για δύο λόγους:

1^{ον} Τα τελευταία χρόνια η κερδοφορία των εταιρειών σίτισης έχει πληγεί σημαντικά εν όψει απρόοπτων περιστατικών (βλ. ιδίως την πρόσφατη ενεργειακή κρίση και την απότομη αύξηση που έφερε στα κόστη παραγωγής). Συνεπώς, τυχόν αρνητικά οικονομικά αποτελέσματα το τελευταίο διάστημα δεν αντικατοπτρίζουν την «κανονική» εικόνα της πορείας μιας επιχείρησης του κλάδου τροφίμων ή της δυναμικής της για το μέλλον.

2^{ον} Όλοι γνωρίζουμε ότι το βασικό χρηματοοικονομικό πρόβλημα που συναντάται σε μεγάλες συμβάσεις με το Δημόσιο είναι η καθυστέρηση των πληρωμών εκ μέρους του Δημοσίου. Συνεπώς, ο ανάδοχος πρέπει να έχει χρηματικά διαθέσιμα προκειμένου, σε περίπτωση καθυστέρησης των πληρωμών από το Νοσοκομείο, να δύναται να εξασφαλίσει τη μισθοδοσία του προσωπικού του και την εξόφληση των προμηθευτών του. Αλλιώς, μοιραία, θα



διακινδυνεύεται η ομαλή εκτέλεση της σύμβασης. Όπως είναι γνωστό μία επιχείρηση μπορεί να εμφανίζει λογιστικά κέρδη αλλά να μην έχει ταμειακά διαθέσιμα (ρευστότητα), αφού στις οικονομικές καταστάσεις ως κέρδος νοείται ό,τι τιμολογείται και όχι ό,τι εισπράττεται. Εναλλακτικά, αντί του κριτηρίου των κερδών, να ορισθεί ως δείκτης επάρκειας ο λόγος μεταξύ κυκλοφορούντος ενεργητικού/βραχυπρόθεσμων υποχρεώσεων.

4.2 Ανάλυση σκεπτικού:

A. Μέσος Όρος Κερδών τριετίας:

Η παραπάνω πρόταση μας τεκμηριώνεται σύμφωνα με τους ακόλουθους λόγους:

1^{ον} Αυτή είναι η θέση της νομολογίας (βλ. ΣΤΕ 2631/2020 σκ. 19).

2^{ον} Θα ήταν παράλογο ένας υποψήφιος που έχει ελάχιστα κέρδη ανά χρήση κατά την τελευταία Ζετία (λχ της τάξης των 1.000,00 ευρώ) να μπορεί να συμμετάσχει και να αποκλείεται η συμμετοχή ενός υποψηφίου που ενώ ο μέσος όρος των κερδών κατά την τελευταία Ζετία είναι μεγαλύτερος (από τον άλλο φορέα) μόνο και μόνο επειδή στο πλαίσιο μιας χρήσης εμφάνισε ζημίες.

3^{ον} Άλλωστε το κριτήριο του κύκλου εργασιών ορίζεται από τις υπό διαβούλευση τεχνικές προδιαγραφές ότι θα εξετάζεται σε βάθος Ζετίας και όχι ανά έτος, βλ. παράγραφος Β1(α) και Β1(β). Συνεπώς, το ίδιο πρέπει να λάβει χώρα και αναφορικά με το κριτήριο της κερδοφορίας.

Τέλος, πρέπει να διευκρινιστεί ότι οι οικονομικές καταστάσεις που θα αξιολογούνται είναι αυτές για τις οποίες κάθε επιχείρηση διαθέτει ελεγμένες από ορκωτό λογιστή και δημοσιευμένες οικονομικές καταστάσεις (ήτοι των χρήσεων 2019,2020,2021 διότι για την χρήση 2022 η προθεσμία ανάρτησης των οικονομικών καταστάσεων στο ΓΕΜΗ αναμένεται ,όπως κάθε χρονιά, περί τα τέλη Οκτωβρίου 2023).Όπως προκύπτει από τις δημοσιευμένες και ελεγμένες από ορκωτό λογιστή Οικονομικές Καταστάσεις (2019,2020,2021) των εταιριών



που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της παροχής υπηρεσιών σίτισης είναι αδύνατο να εντοπιστεί κάποια εταιρία η οποία να πληροί τον παραπάνω όρο ως έχει (ουδεμία ζημιογόνα χρήση). Το παραπάνω φαινόμενο είναι λογικό διότι ο κλάδος ,σε αντίθεση με άλλους οι οποίοι δείχνουν ήδη σημάδια ισχυρής ανάκαμψης, συνεχίζει ,μετά και την υγειονομική κρίση, να υφίσταται πρωτοφανείς συνθήκες κρίσης (υπέρμετρα μεγάλες αυξήσεις σε ενέργεια, α ύλες και μεταφορικά κόστη κλπ).

5^η Παρατήρηση:

5.1 Επί του όρου B.6 των Τεχνικών Προδιαγραφών:

Η διατύπωση του όρου B.6 «...Αναλυτική περιγραφή του υπάρχοντος τεχνικού εξοπλισμού (βραστήρες, φούρνοι, σύστημα cook chill & cook freeze, ψυκτικοί θάλαμοι, συστήματα μεριδοποίησης/συσκευασίας) όπου θα αποδεικνύεται: α. Η παραγωγική δυνατότητα τουλάχιστον 3.000 ψυγμένων ή κατεψυγμένων κυρίως πιάτων ημερησίας και β) παλαιότητα που δεν υπερβαίνει την 20ετία...» δεν εξασφαλίζει την πραγματική τεχνική ικανότητα του υποψήφιου Οικονομικού φορέα για παραγωγή γευμάτων cook-chill ή/και cook-freeze. Εκτιμούμε ότι πρέπει να τεθεί ελάχιστο όριο ισχύος των εγκαταστημένων στην παραγωγική μονάδα μηχανημάτων ή/και υποβολή σχετικής δήλωσης περί κατοχής εξειδικευμένου μηχανολογικού εξοπλισμού που απαιτείται για την παραγωγή γευμάτων cook chill/cook freeze.

5.2 Ανάλυση σκεπτικού:

Σύμφωνα με τα όσα εκθέσαμε παραπάνω η παραγωγή γευμάτων cook-chill ή/και cook-freeze προκειμένου να επιτευχθεί στους χρόνους που ορίζονται από τα εγχειρίδια του ΕΦΕΤ απαιτεί εξειδικευμένο μηχανολογικό εξοπλισμό ψύξης/κατάψυξης (σπιράλ ψύξης, ψυκτικά συγκροτήματα κλπ). Ο εξοπλισμός αυτός είναι ιδιαίτερα μεγάλης ισχύος και απαντάται μόνο σε βιομηχανικές



μονάδες. Συγκεκριμένα, το σπιράλ ψύξης απαιτεί (για να λειτουργήσει) διακριτό ψυκτικό συγκρότημα που απαρτίζεται από ισχυρούς συμπιεστές προκειμένου να επιτύχει η επιθυμητή ψυκτική ισχύς ώστε τα γεύματα να ψυχθούν ή/και κατά περίπτωση καταψυχθούν από θερμοκρασία +70οc σε -18οC εντός σύντομου χρονικού διαστήματος (για παράδειγμα η εταιρία μας διαθέτει ψυκτικό εξοπλισμό που υπερβαίνει τα 300Kw ισχύος). Η Ψύξη ή/και κατάψυξη γευμάτων με χρήση υποδεέστερου μηχανολογικού εξοπλισμού (λ.χ blast chiller) δεν εξασφαλίζει ότι αυτά θα φτάσουν στην επιθυμητές θερμοκρασίες εντός των χρόνων που προβλέπονται με συνέπεια τον αυξημένο κίνδυνο για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών. Για να γίνει κατανοητός ο παραπάνω ισχυρισμός μας αναφέρουμε ότι ένα blast chiller κατά την κοινή πείρα και λογική δεν υπερβαίνει τα 20Kw ισχύος πράγμα που αποτελεί το 1/15 της ψυκτικής ισχύος μίας βιομηχανικής μονάδας με πραγματικές δυνατότητες cook chill/ή και cook freeze. Περαιτέρω, μηχανήματα blast chiller απαντώνται κατά κόρον σε μονάδες catering και όχι σε καθετοποιημένες βιομηχανικές μονάδες.

Το θεσμικό πλαίσιο που διέπει την αδειοδότηση των μεταποιητικών εγκαταστάσεων διακρίνει τις τελευταίες σε Βιομηχανίες/Βιοτεχνίες και επαγγελματικά εργαστήρια. Το κριτήριο που τίθεται ,μεταξύ άλλων, για τον παραπάνω διαχωρισμό είναι η ισχύς των εγκατεστημένων μηχανημάτων.

Συνεπώς, σύμφωνα με τα όσα εκτέθηκαν, εκτιμούμε ότι το πλέον ασφαλές κριτήριο προκειμένου για την απόδειξη της κατοχής των εξειδικευμένων μηχανημάτων (σπιράλ ψύξης/ψυκτικά συγκροτήματα κλπ) προκειμένου για την διάγνωση της πραγματικής τεχνικής ικανότητας ενός υποψηφίου οικονομικού φορέα για την παραγωγή γευμάτων cook chill/cook freeze στους χρόνους που ο ΕΦΕΤ ορίζει (ήτοι δηλαδή ασφαλών προς κατανάλωση γευμάτων) είναι η εξέταση και αξιολόγηση της εγκατεστημένης ισχύος (εκπεφρασμένη σε KW κινητήριας ισχύος) της μονάδας παραγωγής αυτού.



Το παραπάνω στοιχείο είναι εμφανώς αποτυπωμένο στις κατά περίπτωση άδειες λειτουργίας/εγκατάστασης των επιχειρήσεων. Σημειώνουμε πως για την εταιρία μας ,αλλά όπως είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε και για τον ανταγωνισμό που έχει την ικανότητα να παράξει γεύματα cook chill/cook freeze, το σχετικό νούμερο υπερβαίνει κατά πολύ τα 400kw ισχύος. Εναλλακτικά με το παραπάνω σκεπτικό θα μπορούσε όπως προβλεφθεί η υποβολή δήλωσης εκ μέρους του υποψήφιου οικονομικού φορέα όπου και θα δηλώνει ότι αυτός διαθέτει σπιράλ ψύξης καθώς και όλο τον απαραίτητο συνοδό εξοπλισμό (ψυκτικό συγκρότημα) προκειμένου για την ψύξη/κατάψυξη των γευμάτων και ότι διαθέτει συνολική εγκατεστημένη ισχύ στην μονάδα παραγωγής τουλάχιστον 400kw.

Σύνοψη:

Συνοψίζοντας,

Η διατύπωση του άρθρου 7B,ως έχει, επιτρέπει:

- α. Την συμμετοχή οικονομικών φορέων με επίκληση εμπειρίας εκτέλεσης έργων σύμφωνα με την μέθοδο της επιτόπου παραγωγής γευμάτων ήτοι εμπειρία υποδεέστερη, ουσιωδώς διαφορετική από το υπό ανάθεση φυσικό αντικείμενο του έργου και υγειονομικά επισφαλή.
- β. Την συμμετοχή οικονομικών φορέων με επίκληση πλήθους μικρού αντικειμένου συμβάσεων, με συνέπεια, σε ακραία περίπτωση, π.χ κάποιος να επικαλεστεί 100 συμβάσεις παροχής υπηρεσιών σίτισης για 5 άτομα έκαστη.

Οι υπό διαβούλευση τεχνικές προδιαγραφές ορίζουν με σαφήνεια ότι το έργο θα πρέπει να εκτελεστεί με χρήση απομακρυσμένης βιομηχανικής μονάδας και κατά περίπτωση χρήση μεθόδου/συστημάτων cook chill/cook freeze.



Σε αντίθετη περίπτωση και εφόσον η ακολουθηθούν οι υφιστάμενες διατυπώσεις των όρων B.6, B.7 & B.8 το Νοσοκομείο θα λάβει προσφορές και - ενδεχομένως- θα αναθέσει τελικά το έργο σε φορέα όπου:

- α. Θα είναι μεν σε θέση να αποδείξει επαρκώς, σύμφωνα με την διατύπωση των όρων, ότι διαθέτει την απαιτούμενη εμπειρία για την ανάληψη του έργου, αλλά ουσιαστικά και τυπικά θα στερείται της απαραίτητης τεχνογνωσίας παραγωγής γευμάτων με χρήση απομακρυσμένης βιομηχανικής μονάδας και μεθόδων cook chill/cook freeze, πράγμα που ενέχει σοβαρούς κινδύνους ασφαλείας για τους σπιτιζομένους.
- β. Θα προβεί σε συνάθροιση πλήθους μικρών συμβάσεων προκειμένου για την απόδειξη του κριτηρίου της σίτισης των 500 ατόμων ημερησίως κάτι που (προφανώς) δεν προσεγγίζει ούτε κατά το ήμισυ το μέγεθος και την πολυπλοκότητα του έργου.
- γ. Θα υλοποιήσει έργο με χρήση μονάδας παραγωγής και μέθοδο cook chill/cook freeze για πρώτη φορά. Με άλλα λόγια θα κληθεί να αναπτύξει την ιδιαίτερη τεχνογνωσία που το έργο απαιτεί κατά την διάρκεια της εκτέλεσης αυτού.
- δ. Θα διαθέτει (ενδεχομένως) κατάλληλη μονάδα παραγωγής γευμάτων αλλά πρακτικά δεν θα γνωρίζει τις ιδιαίτερες απαιτήσεις ενός Νοσοκομειακού έργου cook chill/cook freeze αφού όλη η εμπειρία του θα προέρχεται από παραγωγή σε κουζίνες Νοσοκομείων ή στην μονάδα του με άλλη λιγότερο ασφαλή μέθοδο παραγωγής.
- ε. Δεν θα διαθέτει τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό για την επαρκή ψύξη/κατάψυξη των γευμάτων.



Περαιτέρω, τονίζουμε ότι το κριτήριο ανάθεσης της υπό σύναψη σύμβασης δεν θα πρέπει να λειτουργεί εις βάρος της ποιότητας και της ασφάλειας εκτέλεσης του έργου. Η επιλογή του κριτηρίου ανάθεσης με βάση μόνο την προσφερόμενη τιμή συνιστά μία στροφή σε σχέση με την υφιστάμενη κατάσταση (όπου κριτήριο ανάθεσης ήταν η βέλτιστη σχέση ποιότητας/τιμής). Εκτιμούμε ότι η υπηρεσία σας ορθώς προέκρινε την παραπάνω επιλογή προκειμένου για την ανάπτυξη επαρκούς και υγιούς ανταγωνισμού. Όμως, η ανάθεση του συγκεκριμένου απαιτητικού έργου με κριτήριο μόνο την προσφερόμενη τιμή σε συνδυασμό με το γεγονός ότι δεν έχουν τεθεί επαρκή κριτήρια διάγνωσης της πραγματικής τεχνικής ικανότητας και εμπειρίας του υποψήφιου οικονομικού φορέα ενδέχεται να έχει ως αποτέλεσμα την υποβολή προσφορών από φορείς που δεν θα διαθέτουν την τυπική και ουσιαστική τεχνική ικανότητα και εμπειρία για να εκτελέσουν με ασφάλεια το συγκεκριμένο έργο. Συνεπώς, εφόσον επιλεγεί τελικά ένας Οικονομικός φορέας που δεν έχει εκτελέσει ποτέ έργο cook chill/cook freeze με χρήση μονάδας παραγωγής, αυτός θα δοκιμαστεί στην πράξη για πρώτη φορά. Άρα, όλες οι «παιδικές ασθένειες» λόγω έλλειψης τεχνογνωσίας σε μια τόσο απαιτητική μέθοδο παραγωγής και ένα σύνθετο έργο όπως αυτό του ΨΝΑ, θα βαρύνουν τόσο εσάς ως αναθέτουσα όσο και τους ασθενείς. Σε περίπτωση δε που τελικά αποδειχτεί ότι ο συγκεκριμένος Οικονομικός φορέας εκτελεί πλημμελώς τις συμβατικές του υποχρεώσεις ή και δημιουργήσει κάποιο σοβαρό πρόβλημα στην ασφάλεια του τελικού προϊόντος το Νοσοκομείο σας θα βρεθεί στην δυσάρεστη θέση να τον κηρύξει έκπτωτο. Μέχρι λοιπόν το Νοσοκομείο να προβεί σε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης θα υπάρχει πιθανότητα για σοβαρό ρίσκο ασυνέχειας της σίτισης και διακοπής της για κάποιες ημέρες. Οι παραπάνω προτάσεις μας δεν έχουν ως στόχο να περιορίσουν τον ανταγωνισμό. Με το να εξαλειφθεί η Βαθμολογία ποιοτικών κριτηρίων το έργο του ΨΝΑ είναι πρακτικά ανοικτό σε μειοδοτικές προσφορές από όλη σχεδόν την αγορά των εταιριών catering



ανεξαρτήτως αν έχουν εκτελέσει ποτέ ένα αντίστοιχο πολυσύνθετο έργο. Εντούτοις επειδή διαθέτουμε την γνώση και την εμπειρία εκτέλεσης αυτού του απαιτητικού έργου, γνωρίζουμε ότι πραγματική τεχνική ικανότητα και πραγματική εμπειρία στην υλοποίηση έργων όπως αυτό του ΨΝΑ διαθέτουν συγκεκριμένες βιομηχανικές εταιρείες στην Ελλάδα οι οποίες είναι και οι μόνες που θα μπορούσαν να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις του έργου χωρίς κάποιο σοβαρό πρόβλημα. Συνεπώς οι προτάσεις μας είναι προς την κατεύθυνση της εξασφάλισης της αξιοπιστίας του έργου το οποίο έχουμε υπηρετήσει με επιτυχία πάνω από 13 έτη και το οποίο δεν θα θέλαμε να διακινδυνεύσει από κάποιο «μαθητευόμενο» νέο ανάδοχο. Η εταιρία μας αναγνωρίζει την σοβαρότητα του έργου και δεσμεύεται να υποβάλλει ανταγωνιστική προσφορά, θεωρεί όμως ότι απέναντι της θα πρέπει να έχει αξιόλογους και έμπειρους ανταγωνιστές οι οποίοι αποδεδειγμένα θα μπορούν να υλοποιήσουν το έργο του ΨΝΑ σε περίπτωση που τελικά αυτοί επιλεγούν!

Στην διάθεση σας για οποιαδήποτε διευκρίνηση,

Με εκτίμηση

Τουτζιαρίδης Ιωάννης
Πρόεδρος Δ.Σ & Δ/νων Σύμβουλος
Νόμιμος εκπρόσωπος